

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

KR 1996-36940A

(51) Int. Cl. 6
A23L 1/182

(11) 공개번호 특1996-0036940
(43) 공개일자 1996년11월19일

(21) 출원번호 특1995-0009293
(22) 출원일자 1995년04월20일

(71) 출원인 중앙산업 주식회사 양재훈
서울특별시 마포구 도화동 37번지 (우 : 121-040)
(72) 발명자 이재석
서울특별시 양천구 신정동 311번지 목동아파트 1017-103호
한선동
인천광역시 연수구 연수동 연수시영2차아파트 101동 1507호
(74) 대리인 이주기

심사청구 : 없음

(54) 즉석 알파미의 제조방법

요약

본 발명은 원료미를 증숙, 건조등의 일련공정으로 처리함으로써 복원성이 우수하고 식감이 양호한 즉석 알파미를 제조하는 방법에 관한 것이다.

즉석 쌀밥용 재료의 제조는 일반적으로 수침-증숙-건조 등의 일련공정을 거치는데, 본 발명의 방법은 세척공정-운수침지공정-탈수공정-증숙공정-열수침지공정-냉침공정-탈수공정-동결 및 건조공정 등으로 이루어진 일련의 공법을 제공함으로써 공정의 자동화를 대향생산이 용이하며, 낱알분리가 완벽하고, 취반시에 사용되는 배지를 전공정에 사용하여 원료손실이 거의 없으며, 온수만 가하면 복원력이 우수하면서도 퍼짐성이 없어서 식감이 좋은 밥을 즉석에서 제조할 수 있게 되었다.

명세서

[발명의 명칭]

즉석 알파(

α

)미의 제조방법

본 건은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57)청구의 범위

청구항1

원료미를 세척을 하고, 적당량 가수를 하거나 침지한 후 직화 또는 증기로 증숙하고, 냉침을 시키는 밥 제조공정에 있어서, 상기 세척을 정수로 수압식 세미기로 가류세정하고, 상기 세척미를 세망으로 된 베스에 3~5cm 두께로 깔아서 담고, 베스를 층층으로 탑재하여 34~36℃의 온수조에 약 30분~1시간 침지하여 수분함량이 30~35%가 되게 한 후, 베스체로 자연탈수하고, 상압상태에서 100℃의 증기로 7~20분간 증숙한 것을, 80~100℃의 열수에 8~15분 정도 침지시킨 후, 냉수에 담그고, 냉각수가 25~30℃가 되도록 증숙미를 식혀주고, 베스에 담긴채로 탈수 후, 냉동실에 입고하여 -35℃까지 급속동결시키고, 이를 건조기에 투입 0.1~1torr의 진공도로 건조관을 통과시켜 건조시키는 공정의 유기적인 결합을 특징으로 하는 즉석 알파미의 제조방법.

청구항2

제1항에 있어서, 증숙공정이 상압에서 100℃증기로 10~15분 증숙하는 것임을 특징으로 하는 즉석 알파미의 제조방법.

청구항3

제1항에 있어서, 운수침지는 90±3℃에서 10분정도 침지시키는 것을 특징으로 하는 즉석 알파미의 제조방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.

